Curso de Chocolate Passo à Passo

O que você irá aprender:

- Ambiente de Trabalho e Equipamentos
- Preparação do Chocolate
- Ovos de Páscoa
- Embalagem dos Ovos
- Receitas Especiais de Ovos
- Bombons Maciços
- Bombons Recheados
- Bombons Banhados
- Bombons Especiais
- Embalagem dos Bombons
- Trufas
- Pirulitos
- Alfajor e Pão de Mel
- Arranjos e Topiarias com Bombons
- Listagem de Fornecedores

PREPARAÇÃO DO CHOCOLATE

O maior inimigo do chocolate é a água, logo o local de manipulação deve estar bem limpo e seco.

Introdução ao curso de chocolate passo à passo:

Você já ouviu falar que o chocolate é capaz de tranqüilizar um coração que sofre dos males de amor ? Pois é, essa deliciosa tentação tem muitas qualidades. Conta-se até que o chocolate fazia parte da ração de emergência dos soldados na segunda guerra mundial. Que doce fonte de energia, não é ? Energético, excitante e calmante – para os corações apaixonados... Seja qual for a sua propriedade, de uma coisa (quase) todo mundo concorda : ele é muuuuuuito gostoso !
Uma das grandes vantagens de modelar chocolate é que ele é 100 % aproveitável, rendendo 100 % de lucro !
Isso mesmo. Com chocolate não há perdas. Um ovo imperfeito, rebarbas, raspas, o que endureceu na tigela... tudo pode ser derretido novamente, mas para que isso seja possível, a cobertura de chocolate deve ser de excelente qualidade, o derretimento, resfriamento e temperagem, adequados, e todo o processo de manipulação feito em perfeitas condições de higiene.
Antes de começar o manuseio, lembre que chocolate não combina com calor, nem com umidade. A temperatura ideal do ambiente é de fresca para fria, e seca, porém, ventilada.

Já o material deve estar limpo, completamente seco e – muito importante – se a produção se destina à venda, habitue-se a usar touca ou rede nos cabelos, avental e luvas descartáveis durante o trabalho.

Esses equipamentos vão evitar qualquer tipo de contaminação e a conseqüente deterioração do produto. Oferecer um produto final de qualidade é o primeiro passo para ter sucesso nas vendas. Daí para frente é ir evoluindo no trabalho, aprendendo a resolver as pequenas dificuldades que podem aparecer no caminho.

AMBIENTE DE TRABALHO E EQUIPAMENTOS

A temperatura ambiente deve ficar entre 22º e 25º. No inverno aquecer o ambiente com aquecedor ou forno ligado. No verão pode se usar circuladores de ar ou ventiladores virados para a parede para refrescar o ambiente. Não permitir correntes de ar onde vai ser manipulado o chocolate.
O chocolate nunca deve ser levado ao freezer. Para que o mesmo endureça no tempo certo após a manipulação, a geladeira deve manter a temperatura entre 7º e 10º. Nunca forrar as prateleiras da geladeira para não prejudicar a circulação de ar.
Para trabalhar com chocolate alguns materiais são necessários :

- Derretedeira, panela de banho-maria ou microondas
- Pedra de mármore ou granito, ou ainda uma chapa de inox
- Tigelas de vidro
- Faca de serra e tábua
- Espátulas, colheres e concha
- Termômetro culinário
- Garfinhos para banhos
- Formas para ovos e bombons
- Papel manteiga
- Papel chumbo e outros materiais para embalagem.

Algo importante sobre as formas : estas devem estar sempre limpas e secas para uso. Não é preciso lavá-las a cada uso. Pode-se somente passar um papel de uso culinário seco após retirar os excessos com a espátula. Se estiver muito difícil de limpar, pode-se colocar a forma sobre o vapor de água fervente e depois passar o papel. Depois de 8 a 10 vezes de uso, deve-se lavá-las com água morna e detergente neutro. Depois que as mesmas secarem, passe um papel culinário molhado com álcool e depois um outro seco para eliminar qualquer tipo de umidade.

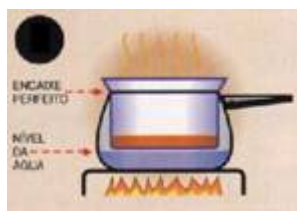
PREPARAÇÃO DO CHOCOLATE

O maior inimigo do chocolate é a água, logo o local de manipulação deve estar bem limpo e seco.

Cortar o chocolate em pequenos pedaços com uma faca de serra sobre uma tábua limpa e seca.
Sugestão : Para o chocolate ficar escuro, utilizar 2 partes de chocolate ao leite para 1 parte de chocolate meio amargo.

Para derreter até 1 kg de chocolate, pode-se usar o banho-maria ou microondas. Acima de 2,5 kg por vez, o melhor é usar uma derretedeira elétrica.

Se for utilizar derretedeira, colocar aproximadamente 3 dedos de água para cobrir a resistência e ligá-la em 70º. Quando ela atingir essa temperatura, colocar o chocolate na bacia própria (o chocolate não precisa ser picado tão pequeno como para derreter em banho-maria), colocá-la na derretedeira e baixar a temperatura para 30º. Ela manterá o chocolate sempre nesta temperatura.

Para derreter o chocolate em banho-maria, colocar na panela de baixo água suficiente para ficar com 3 dedos de distância
da panela de cima.

Deixar a água ferver. Quando isso acontecer, colocar o chocolate na panela de cima e colocá-la em cima da outra com o fogo ainda ligado. Em seguida abaixar o fogo, contar até 3 e desligar o fogo.

Mexer o chocolate (sem bater) com uma espátula e não tampar a panela. Levar as duas panelas para o local de trabalho. Se a água esfriar ou o chocolate começar a endurecer, levar somente a panela de água para o fogo. Se houver necessidade de derreter mais chocolate, somente acrescente o chocolate novo em cima do outro e leve ao fogo como no 1º procedimento descrito.

Se sobrar chocolate na panela, deixar esfriar até endurecer e tampar a panela para guardar. Na hora de reaproveitar esse chocolate, derreter como no 1º procedimento colocando chocolate novo por cima.
Obs.: Para derreter chocolate branco, quando a água ferver desligar o fogo, colocar a panela com o chocolate e mexer sem bater.

Quando usamos o microondas no derretimento, o chocolate fica livre do perigo do vapor de água. Porém, se aquecido excessivamente ele manchará após a moldagem. O chocolate não pode sair totalmente derretido do microondas, pois isso significa que ele já passou do ponto de temperatura suportável.

Em termos gerais, 4,5 minutos são suficientes para derreter 1 kg de chocolate. Entretanto, esse tempo pode variar de acordo com o modelo do forno, sua potência e a oscilação da corrente elétrica.

Para o microondas, pode-se picar o chocolate em pedaços maiores. Digite o tempo respeitando a quantidade a ser derretida. Na metade do tempo, abra o microondas e mexa o chocolate para que ele derreta por igual. Quando terminar o tempo, retire e mexa até completar o derretimento. Caso persistam algumas pelotinhas, volte ao microondas por alguns segundos, apenas para completar o derretimento.

A tabela abaixo dá uma noção dos valores médios de tempo de derretimento.

PESO (GRAMAS)	TEMPO EM POTÊNCIA MÉDIA
100 g	1 minuto e 40 segundos
200 g	1 minuto e 50 segundos
300 g	2 minutos e 20 segundos
400 g	2 minutos e 40 segundos
500 g	2 minutos e 45 segundos
600 g	3 minutos e 05 segundos
700 g	3 minutos e 25 segundos
800 g	3 minutos e 40 segundos
900 g	4 minutos e 20 segundos
1000 g	4 minutos e 35 segundos

A temperatura do chocolate deve ser sempre verificada na palma ou nas costas da mão, ou abaixo dos lábios, de acordo com o local que a pessoa tiver mais sensibilidade. Pode-se ainda utilizar um termômetro culinário para facilitar.
Independente do método utilizado para se derreter o chocolate, o importante é saber que ele deve ser aquecido, no máximo, até 42º e depois resfriado até atingir entre 28º e 30º, que é a temperatura ideal para ser moldado.

Para resfriar o chocolate, pode-se utilizar o método de "choque" na pedra ou se utilizar outra tigela e água fria. No método de choque, colocar um pouco do chocolate sobre a pedra (ou inox), alisar delicadamente com a espátula espalhando sobre a pedra para dissolver eventuais bolinhas de chocolate que ainda não derreteram completamente e depois puxar com a espátula para um lado e depois para o outro até que ao experimentar o chocolate esteja completamente frio.

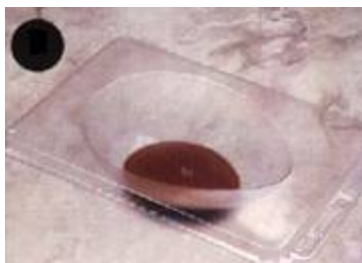
Pode-se resfriar o chocolate também trocando o mesmo da tigela em que foi derretido para um refratário limpo e seco e colocar o mesmo sobre uma tigela com um pouco de água fria. Mexa o chocolate até ele esfriar. Tomar muito cuidado para que a água não entre em contato com o chocolate.

Dica : Deixando a temperatura descer um pouco mais (25º) e elevando-a em seguida ao ponto de temperagem (29º). O resultado será um ovo de superfície impecável e com um brilho extraordinário.
Após esse processo o chocolate está pronto para ser utilizado para diversas finalidades descritas a seguir.
Se o chocolate começar a endurecer, pode-se usar 2 procedimentos; colocar mais chocolate quente sobre este e repetir o processo de resfriamento ou recolhe-lo para a panela ou tigela, misturá-lo ao chocolate quente e repetir o processo de resfriamento.
Se por algum motivo cair água sobre o chocolate, cortar o pedaço atingido, pesar, cortar a mesma quantidade de chocolate virgem, misturá-los e colocá-los novamente na panela.

OVOS DE PÁSCOA

Cada tamanho de casca de ovo leva certa quantidade de camadas de chocolate, a seguir:

peso	**camadas**
50 gr.	3
100 gr.	4
de 200 a 350 gr.	5
de 500 a 750 gr.	6
1 kg.	7 a 8

Com o chocolate já resfriado, colocar um pouco dele em cada parte da forma (para ovos menores de 500 gr. a forma tem mais de 1 cavidade) e espalhe com uma colher ou pincel, ou ainda, gire a forma para espalhar o chocolate.

Bater levemente sobre a mesa para tirar as bolhas de ar. Levar à geladeira de 1 a 2 minutos.

Após esse tempo tirar da geladeira e repetir o mesmo procedimento para as camadas restantes. Na última camada espalhe um pouco mais de chocolate nas bordas da forma. Retire os excessos com uma espátula, formando assim as bordas do ovo. Leve à geladeira emborcada sobre um papel alumínio. Respeite sempre o tempo máximo de geladeira que é de 20 minutos.

Por exemplo, um ovo de 350 gr. leva 5 camadas. A cada camada ele fica 1 minuto na geladeira, logo quando fazemos a última camada ele já ficou na geladeira por 4 minutos e ficará somente mais 16 minutos (no máximo) para completar os 20 minutos.
Após esse tempo tirar a forma da geladeira e observar o fundo. A casca deve estar completamente descolada do fundo.

Se isto não ocorrer, a causa mais provável é que o chocolate não estivesse frio o suficiente para ser manipulado. Neste caso a casca ficará manchada e normalmente é descartada e o chocolate derretido novamente.
Para desenformar, bater a forma na pedra (limpa) sem apoiá-la totalmente, ou seja, bater a parte da frente erguendo a do fundo, formando uma diagonal.

Colocar todas as metades sobre um papel manteiga e deixar descansar de 10 a 24 horas antes de embrulhar. É importante saber que é errado colocar os ovos para secarem no alto, como em cima de armários. O certo é colocá-los mais perto do piso, pois a temperatura é mais baixa do que no alto.

Ao manipular os ovos, o ideal é utilizar luvas descartáveis para evitar deixar “impressões digitais” no chocolate.
Após o descanso, as metades devem ser embrulhadas em papel chumbo para não perderem o aroma e o sabor. Após essa embalagem as metades podem ser armazenadas em caixas de papelão forradas com papel manteiga e intercaladas com o mesmo papel por até 8 meses. Fazendo assim, as embalagens só serão finalizadas na hora da venda ou entrega dos ovos.

EMBALAGEM DOS OVOS

Saber combinar a cor do papel e os tipos de laços são alguns dos segredos de uma embalagem de bom gosto. Para os ovos mais trabalhados, use papéis discretos, que realcem o trabalho artesanal. Já para a garotada, prepare embalagens alegres e coloridas, fáceis de serem abertas. Para embrulhar, apóie o ovo em suportes próprios (parecem copinhos e ficam dentro da embalagem) ou pequenas tigelas, evitando o contato direto com as mãos : o calor da pele pode fazer com que a superfície do ovo perca o brilho.

A primeira embalagem (como já foi explicado) deve ser o papel-chumbo, que protege o ovo dos odores, umidade e luz, evitando assim a perda do sabor e aroma.

Depois de cada metade embrulhada, recheie com os bombons também embrulhados no papel-chumbo, coloque sobre o suporte para ovos. Coloque tudo sobre a folha escolhida, que pode ser papel, celofane, papel de seda. Estique as pontas para cima, ajeitando o meio fazendo pregas no corpo do ovo. Para amarrar, dê um nó cego com um pedado de fita deixando duas pontas de 20 cm.
Faça um laço ou use um pronto. Prenda o laço usando as pontas que ficaram soltas do amarrado anterior.

Depois de embrulhados, guarde os ovos em local arejado, seco e de temperaturas amenas. A proximidade com produtos de limpeza, perfumes, tintas e outros produtos e odor forte é totalmente contra-indicada, pois transmitem o odor para o chocolate.

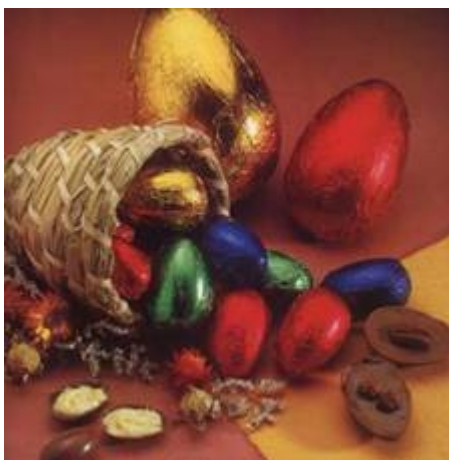
RECEITAS ESPECIAIS DE OVOS

OVO MARMORIZADO (600g)

Para um ovo de 600 g será usado 300 g de chocolate branco e 200 g de chocolate ao leite. Derreta, resfrie e tempere o chocolate como descrito anteriormente. Em uma forma de 500 g faça os desenhos de mesclado usando os dois chocolates. Leve a geladeira e depois faça as camadas restantes como ensinado. A primeira camada irá definir o aspecto final do ovo. Você pode fazer as camadas restantes apenas misturando os dois chocolates, sem se preocupar com o desenho.
Querendo um mesclado mais definido, coloque porções de chocolate branco e ao leite em 2 cones de papel manteiga, fazendo faixas alternadas com os dois chocolates. Escolha o desenho que preferir : riscos diagonais, círculos, ondas, etc. Comece trabalhando com o chocolate ao leite, preenchendo depois com faixas maiores de chocolate branco : o resultado final será mais preciso.
Para obter um mesclado mais livre, coloque na forma colheradas de chocolate ao leite, deixando espaços para preencher com o chocolate branco. Em seguida gire a forma, fazendo sucessivas camadas, até terminar o chocolate.

OVO CROCANTE (850g)

Para um ovo de 850g será usado 800 g de chocolate ao leite e ½ xícara de flocos de arroz. Derreta, resfrie e tempere o chocolate como descrito anteriormente. Acrescente os flocos de arroz ao chocolate e misture bem. Divida a mistura ao meio e despeje de uma só vez em formas de 850g (400g para cada metade). Gire a forma para que o chocolate se espalhe por igual. Leve à geladeira por 1 minuto e torne a girar. Repita esse processo até que o chocolate tenha recoberto toda a forma. Apare as rebarbas com uma espátula, formando as bordas. Coloque a forma emborcada na geladeira sobre o papel alumínio até que fique opaca (ponto de desenformar). Desenforme, deixe descansar e embrulhe em papel chumbo.
Também pode-se preparar o crocante em casa : misture numa panela pequena 10 colheres (sopa) de açúcar e 1 colher (chá) de manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo lentamente até caramelizar. Junte 6 colheres (sopa) de castanha de caju picada (pode ser amendoim, avelã, nozes), misture bem e despeje sobre o mármore untado. Espere esfriar e quebre com um rolo ou martelo de cozinha. Misture-o depois de frio ao chocolate temperado.
Dica : O crocante faz com que o chocolate fique mais espesso, permitindo a moldagem numa só camada. Fique atenta ao tempo de secagem : alguns minutos a mais na geladeira fará com que o chocolate endureça e se concentre na parte central do ovo, impedindo o restante da moldagem.

OVO COM CASCA RECHEADA (750g)

Para o recheio serão usados : 150g de chocolate ao leite, 10 colheres (sopa) de creme de leite fresco, 1 colher (chá) de licor de cereja. Leve ao banho-maria todos os ingredientes, mexendo até formar um creme homogêneo. Espere amornar e leve à geladeira por 1 hora, ou até adquirir uma consistência firme.
Para o ovo será usado 650g de chocolate branco. Derreta, resfrie e tempere o chocolate como descrito

anteriormente. Em uma forma de 750g, faça duas camadas (1/3 do chocolate em cada camada) de chocolate branco. Com um pincel de cozinha, espalhe o recheio sobre o chocolate já seco e depois leve à geladeira por 15 minutos para secar bem. Faça a última camada com o chocolate branco sobre o recheio com o restante do chocolate. Leve à geladeira emborcado em papel alumínio para secagem final. Depois de desenformar, deixe descansar e embrulhe em papel chumbo.

BOMBONS MACIÇOS

Com o chocolate já resfriado, encher todos os buraquinhos da forma e bater contra a mesa para tirar as bolhas de ar. Limpar o excesso de chocolate com uma espátula. Levar à geladeira por, no máximo, 15 minutos de boca para cima. Após esse tempo eles devem estar descolados do fundo da forma. Desenformar como o ovo, batendo a forma na diagonal sobre a mesa.

Colocar os bombons sobre um papel manteiga e deixar descansar por, no mínimo 10 e no máximo 24 horas, antes de embrulhar no papel chumbo.
Se desejar alterar o sabor do chocolate pode-se acrescentar essência de diversos sabores (menta, cereja, etc.) ao chocolate ainda quente (antes de resfriar e temperar). Para isso deve-se acrescentar 10 gotas de essência para cada 100 gramas de chocolate ou ainda, uma colher de sopa de uma bebida (rum, conhaque, licor, etc.).
Para fazer bombons crocantes pode-se usar o "crocante" preparado (como ensinado no ovo crocante) ou flocos de arroz. Para o bombom, misturar 1 colher de sopa para cada 100 gr. de chocolate já resfriado.
O bombom maciço dura até 8 meses e o crocante até 6 meses.

BOMBONS RECHEADOS

Para fazer bombons recheados deve-se fazer camadas como para os ovos de páscoa. Fazer sempre 2 camadas. Pode-se colocar vários tipos de recheio como : brigadeiro, beijinho, doce de leite, gotas de licor, fondant, etc.

O recheio mais comum é à base de fondant. Esses recheios podem ser feitos com bebidas, sucos concentrados, essências ou geléias. Para isso, misturar para cada 100 gr. de fondant, 1 colher de sopa de bebida (rum, conhaque, licor, etc.), ou 10 gotas de essência, ou 1 colher de suco concentrado de frutas, ou 1 colher de sopa de geléia. Acima de 100 gr. de fondant, bater a mistura na batedeira.
Um bom exemplo é o bombom recheado de cereja que é muito procurado. Para fazê-lo, misturar ao

fondant conhaque com essência de cereja ou licor cherry brandy e colocar um pedaço de cereja em cada bombom.

Se o recheio for somente a mistura de fondant (sem pedaços de fruta), colocar o suficiente para sobrar somente espaço para colocar o chocolate para cobrir. Caso contrário, colocar a mistura até o meio do bombom, colocar o pedaço de fruta e cobrir com o chocolate. Se a mistura levar bebida de qualquer tipo, somente limpar com a espátula o excesso de chocolate sem bater a forma. Caso contrário, cobrir com o chocolate, bater para tirar o ar e retirar o excesso de chocolate. Levar à geladeira por 13 minutos (já ficou 2 minutos para formar a casca) e depois desenformar como o bombom simples.
Nos bombons recheados com algum tipo de bebida esta, após 10 dias de preparo, ficará separada do fondant formando um recheio líquido.
Os bombons recheados de fondant têm validade de 4 meses, os que levam leite condensado (brigadeiro, doce de leite, etc.) 2 meses e os que levam côco apenas 1 mês (utilizar sempre côco de pacote (seco), nunca o fresco).

RECEITAS DE RECHEIOS

Bombom Sensação

Misturar para 100g de fondant, ½ colher de sopa de rum, 5 gotas de essência de cereja e 1 gota de anilina para colorir. Desse modo o recheio não separará e ficará cremoso.

Bombom de Nozes

Misturar 1 lata de leite condensado, 1 xícara de nozes picadas e 2 colheres de licor de menta.

Bombom de Gergelim

Fazer um caramelo com 1 xícara de açúcar. Acrescente 1 xícara de gergelim torrado e 1 xícara de leite mexendo até o caramelo dissolver totalmente. À parte, misture bem 1 gema, 1 colher de manteiga e 1 colher de farinha de trigo. Abaixe o fogo e acrescente esta mistura ao creme de gergelim mexendo por cerca de 5 minutos. Deixe esfriar.

Bombom Mousse

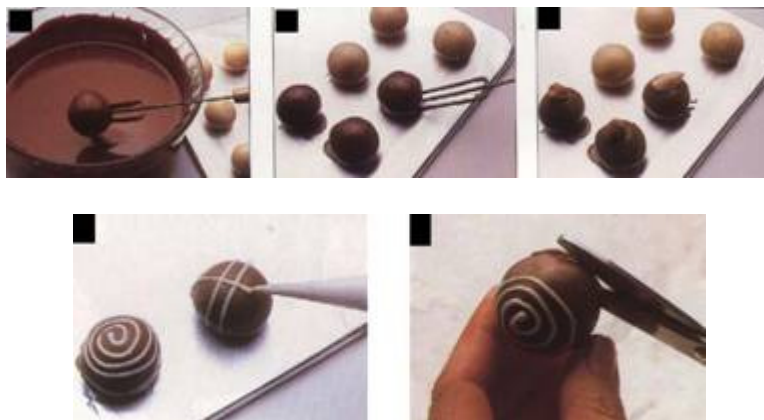
Derreta em banho-maria 150g de chocolate meio amargo, mexendo com uma espátula. Na batedeira, bata 3 claras em neve e reserve. Numa outra tigela, bata as gemas e, sem parar de bater, despeje o chocolate em fio. Retire a tigela da batedeira e misture delicadamente as claras batidas. Leve a mousse à geladeira por cerca de 4 horas, para ficar firme. Devido à composição da mousse, estes bombons só se conservam por 3 dias.

Bombom de Maçã

Leve ao fogo baixo, numa panela média, 3 maçãs médias descascadas e picadas, 3 colheres de açúcar e 2 pauzinhos de canela, mexendo até que as maçãs cozinhem. Passe a mistura pela peneira para formar um purê. Deixe esfriar. Devido o recheio de maçã ser bastante úmido, estes bombons devem ser servidos em período não superior a 2 dias, para não sofrer alterações.

BOMBONS BANHADOS

Existem vários tipos de bombons banhados : recheios consistentes e que podem ser “enrolados” (modelados), frutas inteiras ou em pedaços, biscoitos, bolos, etc.
Depois de resfriar e temperar o chocolate, usando o garfinho próprio, mergulhe o recheio no chocolate

até obter uma cobertura uniforme. Retire e dê umas batidinhas na lateral da vasilha para escorrer o excesso. Coloque o bombom sobre uma superfície forrada com alumínio. Pode-se levar na geladeira por, mais ou menos, 2 minutos. Se for decorar com frutas, fazer isso antes de levar à geladeira. Se for decorar com chocolate, esperar secar bem. Depois de totalmente secos, apare as rebarbas e embrulhe no papel chumbo, ou coloque em forminhas especiais.

RECEITAS DE RECHEIOS

Bombom Tipo Lollo

Comece colocando 100g de passas sem sementes de molho em 1 xícara de rum e reserve. Misture 1 lata de leite condensado, 200g de chocolate em pó, 400g de leite em pó. Mexa bem até que solte das mãos. Abra essa massa com o rolo na espessura de um dedo, coloque as passas escorridas e dobre. Corte a cada 10 cm, feche as extremidades e banhe no chocolate.

Bombom de Coco

Leve ao fogo 1 lata de leite condensado, 100g de coco ralado (seco) e 4 gemas. Cozinhe até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, coloque 6 gotas de essência de amêndoa, misture bem, deixe esfriar, faça bolinhas passando pelo açúcar comum. Reserve por 2 horas. Em seguida, pode banhar no chocolate.

Bombom Happy End

Leve ao banho-maria, 250g de chocolate branco e 6 colheres de creme de leite fresco, mexendo até derreter totalmente. Retire do fogo e acrescente 1 xícara de nozes picadas, ½ xícara de biscoito maisena esmigalhado e 1 xícara (café) de licor de menta. Leve a geladeira por 1 hora para adquirir consistência. Corte 2 pedaços de papel alumínio de 30X30 e despeje sobre cada um deles metade da massa. Enrole como salaminho e leve à geladeira por cerca de 3 horas. A seguir, desembrulhe o salaminho, corte em fatias de cerca de 0,5 cm e deixe tomar a temperatura ambiente. Banhe cada um no chocolate ao leite.

Bombom Nougat

Corte em pedaços pequenos (tamanho de bombom) 3 torrones de amendoim, amêndoas ou frutas cristalizadas. Banhe em chocolate ao leite.

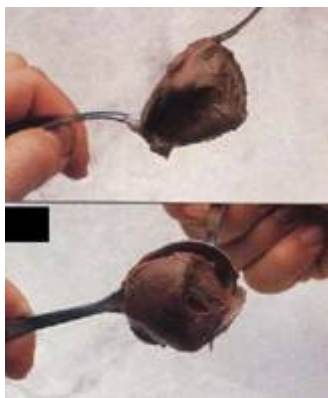
EMBRULHANDO OS BOMBONS

Após o tempo de secagem dos bombons, eles precisam ser embrulhados. Para isso, apóie o bombom sobre uma superfície plana, posicione o papel chumbo e alise o papel, "enrugando-o" em volta do bombom. Com o bombom de cabeça para baixo, dobre as pontas do papel, tomando cuidado para que não rasgue ou dobre para o avesso, mostrando o lado prateado.

Alise cuidadosamente o papel chumbo com a ajuda de um guardanapo de papel. Dessa forma, você garante que o chocolate não derreta ao friccionar o papel chumbo. Gire o bombom sobre a mesa para igualar a sua base.

TRUFAS

A trufa original, criada na França, tem somente uma receita de massa (a descrita abaixo), porém muitas pessoas já fizeram modificações e adaptações a essa receita e continuam chamando de "trufas" devido ao status desta.
Receita : 1 lata de creme de leite s/ soro
400 gr. de chocolate ao leite
250 gr. de chocolate meio amargo
1 colher de mel
1 cálice de conhaque (+- 30 ml.)
Colocar a panela de banho-maria no fogo. Quando a água ferver, colocar na panela de cima o creme de leite e o mel mexendo bem até ficar líquido. Tirar a panela de cima, acrescentar o chocolate picado e voltar ao fogo. Quando o chocolate começar a derreter, desligar o fogo e mexer bem até ficar uma massa homogênea. Tirar do vapor e misturar o conhaque.
Se quiser adicionar frutas secas, colocar após a bebida ser incorporada. No caso de frutas em calda, escorrer bem e adicionar à massa somente quando esta estiver fria.
Colocar a massa em uma tigela tampada e após esfriar levar à geladeira por no mínimo 24 horas antes de banhar no chocolate.

Para moldas as trufas, utilize duas colheres para dar um formato arredondado. Banhe a bolinha no chocolate e retire com o garfinho. Não bata o garfinho para não deformar a trufa, deixe somente escorrer o excesso de chocolate. Após o banho de chocolate as trufas não voltam para a geladeira e podem secar normalmente ou serem polvilhadas (ou passadas) com chocolate em pó ou cacau em pó quando o banho ainda estiver mole.

Existem algumas variações de bebidas e frutas para a massa da trufas. Que são:

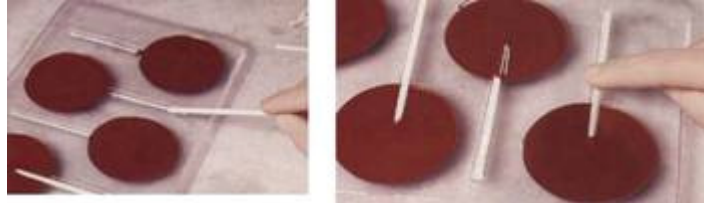
- Conhaque com damasco
- Whisky com nozes ou pêssego em calda
- Cherry brandy com cerejas
- Amareto com amêndoas ou avelãs
- Vinho do Porto com frutas cristalizadas
- Rum com passas ou ameixas
- Licor de Menta
- Licor de Anis
- Licor de Laranja (Cointreau, Grandmarnier)
- Café (1 colh. de sopa rasa de Nescafé dissolvida no conhaque ou amareto)

As trufas têm validade de 4 meses.

PIRULITOS DE CHOCOLATE

Estas gostosuras no palito podem ser feitas e apreciadas o ano todo. Além da Páscoa, os pirulitos de chocolate podem virar lembranças de festa de aniversário, de maternidade ou presente para o dia das crianças. Aproveite essa idéia e enfeite-os conforme a ocasião.

Depois de derreter, resfriar e temperar o chocolate, despeje com uma colher o chocolate nas formas sem ultrapassar a borda. Bata levemente a forma sobre uma superfície plana, para eliminar todo o ar.

Coloque o palito na forma arrastando a sua ponta pela canaleta do molde, no sentido de fora para dentro. Repare que eles ficam mergulhados no chocolate. Com o dedo indicador, vá girando o palito até que fique totalmente encoberto pelo chocolate. Leve a fôrma para o refrigerador por cerca de 10 minutos. (O tempo varia de acordo com o formato do pirulito e quantidade de chocolate usada)

Desenforme os pirulitos quando o fundo da forma estiver opaco. Retorça a forma, de um e de outro lado, com cuidado, para soltar os pirulitos. Vire a forma sobre uma superfície plana, apoiando-a.

Para decorar : coloque um pouco de chocolate branco já temperado em um saquinho plástico, dê um nó na boca do saquinho para fechá-lo e dê um pique numa das pontas. Decore os pirulitos a gosto, fazendo arabescos, ondas, notas musicais, ziguezagues, corações, escrevendo nomes, etc.
Disponha os pirulitos em bandejas forradas com papel manteiga e deixe-os secar durante seis horas. Embale-os com papel celofane transparente (ou saquinhos próprios) e faça um laço com um fitilho.

ALFAJOR E PÃO DE MEL

Essas são duas boas receitas para completar o orçamento de quem vende chocolate.

ALFAJOR

Ingredientes
200 g de manteiga sem sal
1 xícara de chá de açúcar

3 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha
casca de 1 limão ralada
1 colher de sopa de conhaque
200 g de maisena
250 g de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de fazer

Fazer uma massa com todos os ingredientes e sovar bem. Abrir com o rolo (mais ou menos 0,5 cm de espessura), cortar com o cortador ou com a boca de um copo, assar em forno médio e pré-aquecido em forma untada por 15 minutos ou até começarem a dourar as beiradas. Depois das bolachinhas frias, rechear a gosto (doce de leite, brigadeiro, beijinho, etc.) e banhar em chocolate. Se não quiser banhar, pode somente passar a lateral em coco ralado ou açúcar cristal. Pode-se também decorar como ensinado nos pirulitos.

PÃO DE MEL

Ingredientes
1 xícara de mel
1 xícara de chá forte (feito com canela, cravo e erva doce)
1 xícara de leite frio
1 xícara de açúcar
½ xícara de açúcar mascavo
3 ½ xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa bem cheias de chocolate em pó peneirado
1 colher de chá rasa de canela em pó
1 colher de café cheia de cravo em pó
1 colher de café de gengibre em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
noz moscada ralada

Modo de fazer:

Misturar em uma tigela, o mel e os dois açucares. Colocar aos poucos o chá forte e mexer até incorporar tudo. Colocar a farinha e mexer bem. Temperar com as especiarias e o chocolate em pó. Dissolver o bicarbonato no leite e misturar na massa. Colocar em forma untada e polvilhada. Pode-se usar também forminhas próprias para pão de mel, também untadas e polvilhadas. Assar em forno médio (180º) por, aproximadamente, 30 minutos em forma grande e 15 minutos em formas individuais.

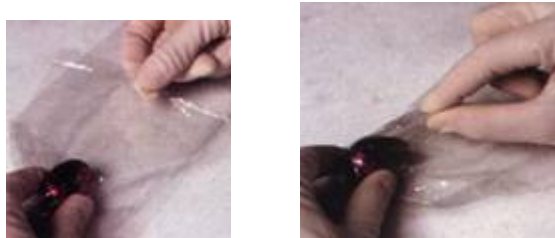
Deixar esfriar, cortar em quadrados e somente banhar no chocolate no dia seguinte. Pode-se usar recheio e decoração, se quiser.

ARRANJOS E TOPIARIAS

Com ovinhos de chocolate, você cria guirlandas e cachos de uvas e com bombons você pode criar lindas árvores de topiaria. São mais opções para aumentar sua renda usando o chocolate.

CACHO DE UVAS E GUIRLANDA

Para esses arranjos deve-se, já ter prontos e embalados em papel chumbo, ovinhos de chocolate. Esses devem ser embrulhados como bombons (ensinados anteriormente).

Para o cacho de uvas, dobre cerca de 10 cm de tira de celofane (pelo comprimento) e posicione o ovinho, com a parte gordinha junto à dobra. Em seguida, dobre as laterais do papel em direção ao ovo, envolvendo-o.

Depois, dobre um dos lados da tira pelo comprimento. A seguir, dobre o outro lado, sobrepondo o papel, de forma a obter uma tira longa e estreita. Continue a torcer toda a tira. Repita o procedimento até embrulhar 15 ovinhos, que vão compor o cacho de uvas.

Posicione dois bagos, encaixando-os nas laterais daquele que vai ficar na ponta. Amarre firmemente e corte as pontas do fitilho. Na próxima camada, arrume três bagos, procurando desencontrá-los. Amarre. A seguir, encaixe quatro bagos e amarre. Por último, posicione cinco bagos, procurando dar harmonia ao conjunto. Amarre.

O lado do avesso deve ficar “limpo”. Procure usar um fitilho da mesma cor do papel ou transparente. Jamais use cola ou fita adesiva.
Desenrole o papel celofane e com uma tesoura, apare as pontas do celofane na diagonal. Deixe as tiras de trás mais longas e as de cima mais curtas, formando camadas. Finalize com um laço de fitas.

Para a guirlanda, envolva cada ovinho (já embalado no papel chumbo) no celofane e amarre com fio de nylon.

Com um alicate, dê o formato de círculo em um arame grosso (0,5 metro). Nas pontas, faça ganchos para o encaixe. Amarre todos os ovinhos alternado as cores do papel chumbo e distribuindo-os em dois pedaços de fio de nylon. Cada um deve formar um colar de ovos.

Cada colar de ovos deve preencher a circunferência do arame. Sobreponha os dois colares à circunferência e amarre-os em quatro pontos com pedaços de arame fino.

Com a fita mais larga (1 metro com 3 cm de largura), faça um laço de duas voltas. Faça um franzido no meio do laço e prenda com seis voltas de linha branca. Repita o mesmo procedimento com a fita mais estreita (1 metro com 2 cm de largura) e fixe um laço sobre o outro com um pedaço de 30 cm de fita dourada (0,5 cm de largura), dando um nó. Com as pontas da fita dourada, prenda o laçarote junto ao fecho da guirlanda.

TOPIARIAS

Sonho de Valsa, Ouro Branco, Sensação, Alpino, chocolate caseiro, bolas de isopor, vasinhos e laços de fitas. Com esse material, você pode fazer deliciosas arvorezinhas !

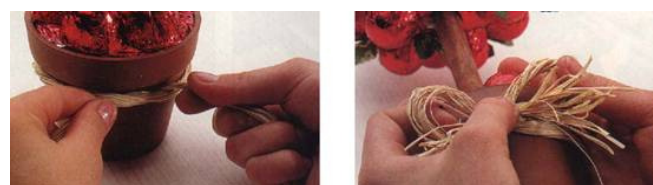
A primeira arvorezinha será de bombom caseiro. Primeiro devemos envolver uma bola de isopor com 75mm de diâmetro em uma folha de papel chumbo. Depois embalamos cada bombom também no papel chumbo da mesma cor.

Aplique na base de cada bombom um pedaço de fita dupla face. Fixe os bombons na bola de isopor, já revestida pelo papel chumbo.

Decore com folhas de seda, colando com fita dupla face. Com um estilete, faça um furo na base da bola de isopor.

Encaixe no furo um pau de canela grande, que servirá como tronco. Envolva um pouco de argila (o suficiente para encher um vasinho pequeno) em plástico filme e encaixe no vaso. Assente com os dedos a argila na superfície do vaso.

Coloque o pau de canela no centro do vaso, furando a argila até o fundo. Cubra a superfície da argila com papel chumbo. Cole bombons em volta do pau de canela, usando a fita dupla face.

Para decorar, amarre fios de palha em volta do vaso e dê um laço na palha.

A segunda arvorezinha será de bombom Sonho de Valsa. Primeiro devemos encher o vasinho com argila e colocar um graveto, que servirá de tronco, até o fundo do vaso e deixar secar a argila por um dia.

Depois, envolva a bola de isopor com o papel chumbo. Fixe a ponta do papel chumbo na bola com a pistola de cola quente.

Espete o bombom com um palito e a outra ponta do palito, espete na bola até fixar o bombom. Espete os bombons na bola formando circunferências.

Complete a bola com os bombons. Depois, com uma tesoura, faça um furo na bola de isopor e espete o graveto que já estava no vaso.

Envolva o vaso em um retalho de juta, fixando o tecido na base. Forre a superfície do vaso com celofane, em volta do graveto. Decore com granulado ou confeitos coloridos de chocolate e uma fita aramada em torno do graveto.

LISTAGEM DE FORNECEDORES

Abaixo, alguns endereços úteis para cursos e para compra de material. Os endereços são quase todos de São Paulo (prefixo 011). Porém, para outras localidades, o melhor é consultar um guia telefônico (tipo páginas amarelas) da região.

LOJAS PARA COMPRA DE MATERIAL E CURSOS

- Bondinho Studio Gourmet Av. Pompéia, 1795 Pompéia - Tel : 3672-1044 / 3862-1869 http://www.bondinhochoc.com.br
- Chocolândia R. Silva Bueno, 2040 Ipiranga - Tel : 6161-5356 / 6215-0833 http://www.chocolandia.com.br
- Kanguru Supermercados R. Antonio de Barros, 285 Tatuapé - Tel : 296-4569 / 296-9111 / 6942-8777 - http://www.kangurusupermercados.com.br
- Central de Culinária Ellis Av. Domingos de Morais, 2101 - Tel : 5549-0512 / 5572-7342 http://www.elliscentral.com.br
- Barra Doce Av. dos Eucaliptos, 462 Moema - Tel: 5543-6652 - http://www.barradoce.com.br

FABRICANTES DE CHOCOLATE

- Garoto
  http://www.garoto.com.br
  Tel : 0800 55 95 50
- Nestlé
  http://www.nestle.com.br
  Tel : 0800 770 24 11
- Arcor
  http://www.arcor.com.br
  Tel : 0800 55 84 50

MATERIAIS PARA EMBALAGEM

Para embalagens vale uma visita a dois lugares que tem bastante variedade de materiais :

- Ceagesp
- Lojas de embalagem da Rua Barão de Duprat (paralela a 25 de março) no Centro.